



MONTEVERRO

TOSCANA

TINATA

| | |
|-----------------------|---|
| ANNATA: | 2020 |
| ASSEMBLAGGIO: | 70% Syrah, 30% Grenache |
| DENOMINAZIONE: | IGT Toscana Rosso |
| REGIONE: | Maremma, Toscana |
| PRODUZIONE: | 7.797 Bottiglie - 178 Magnum - 60 Doppi Magnum - 30 Bottiglie da 5l |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|-------------------|---|
| COLORE: | Rubino brillante e lucente con tocchi di ciliegia scura sull'unghia. |
| AL NASO: | Naso delicato di rovo e lampone con tocchi di petalo di rosa, grafite, caffè in equilibrio con alloro, lilla e pepe bianco. |
| AL PALATO: | Ingresso fresco e strutturato che si evolve su un palato medio minerale di grafite con tocchi di foglia di pomodoro e caffè che indugiano su note di clafoutis di ciliegie. |

VINIFICAZIONE

| | |
|---------------------------|--|
| TECNICA ENOLOGICA: | Ogni parcella è vinificata separatamente Fermentazione in inox e barrique Fermentazione naturale Procedura 100% a caduta Follatura manuale |
| AFFINAMENTO: | 70% della produzione in barrique di rovere francese per 16 mesi con 30% di legno nuovo, il restante 30% in vasca in cemento a forma di uovo |
| IMBOTTIGLIAMENTO: | Nessuna chiarificazione, né filtrazione |

VIGNA

| | |
|--------------------------------|---|
| SUOLO: | Argillo-calcareo con ciottoli erosi |
| DENSITÀ DEGLI IMPIANTI: | 7.575 ceppi/ha con orientamento nord/sud |
| VENDEMMIA: | Manuale, data di raccolta adattata a ogni sezione di parcella |
| RESA: | 40 hl/ha |

NOTE SULL'ANNATA

L'annata 2020 è stata una stagione imprevedibile. Un inverno mite e piovoso ha portato ad un germogliamento in armonia con la media stagionale degli ultimi anni (inizi d'aprile). In primavera, le ottime condizioni climatiche hanno favorito una buona crescita vegetativa ed una buona fertilità delle gemme, con un potenziale di grappoli abbastanza alto. Le condizioni climatiche sono però cambiate da fine aprile in poi, con un periodo secco e temperature leggermente superiori alla media. Gli effetti qualitativi sono stati una riduzione delle dimensioni dei grappoli e degli acini. Inoltre, il mese di luglio è stato particolarmente caldo, quindi abbiamo deciso di raccogliere il Syrah e la Grenache in anticipo, tra il 13 e il 28 agosto.

